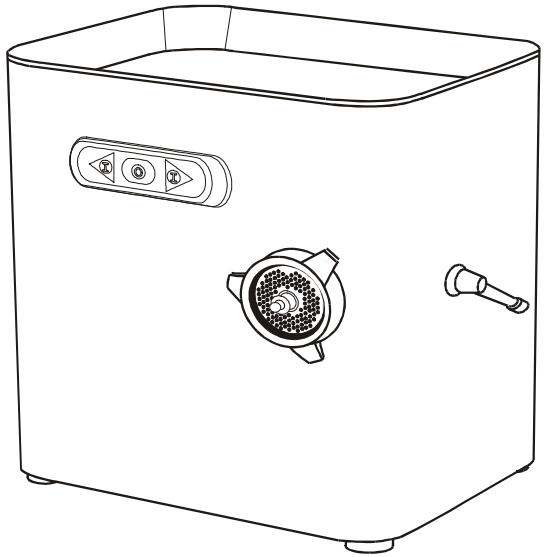
SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

TCR 12
TCR 22
TCR 32

HACHE-VIANDE



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

10/2003

Table des matières

1. Livraison et garantie **4**
- 1.1 Introduction.
- 1.2 Conservation et utilisation de ce manuel
- 1.3 Garantie
- 1.4 Description de la machine
- 1.5 Usage autorisé
- 1.6 Usages non autorisés
- 1.7 Données d'identification
- 1.8 Protections et dispositifs de sécurité
- 1.9 Lieu de travail

2. Caractéristiques techniques **15**
- 2.1 Parties principales
- 2.2 Caractéristiques techniques
- 2.3 Dimensions et poids de la machine
- 2.4 Niveau sonore
- 2.5 Schémas électriques
- 2.5.1 Schéma électrique monophasé à 220 V
- 2.5.2 Schéma électrique triphasé à 380 V

3. Commandes et indicateurs **19**
- 3.1 Liste des commandes et des indicateurs

4. Essais, transport, livraison et installation **20**
- 4.1 Essais
- 4.2 Livraison et manutention de la machine
- 4.3 Installation
- 4.3.1 Elimination des emballages
- 4.3.2 Manutention de la machine
- 4.4 Branchement à l'installation électrique
- 4.4.1 Machine triphasée
- 4.4.2 Machine monophasée

5. Mise en route et arrêt **23**
- 5.1 Contrôle du branchement électrique correct
- 5.2 Contrôle présence et efficacité des dispositifs de protection et de sécurité
- 5.3 Contrôle de l'efficacité du bouton d'arrêt
- 5.4 Mise en route de la machine
- 5.5 Arrêt de la machine

6. Usage de la machine **24**
- 6.1 Prescriptions
- 6.2 Installation de la bouche de sortie
- 6.3 Utilisation du hache-viande

7.3 - Mise hors service

La machine a été réalisée avec des matériaux comme l'aluminium, l'acier et le cuivre; qui ne requièrent pas de mesures particulières pour l'élimination.
S'adresser donc aux centres spécialisés pour l'élimination des déchets en séparant les éléments selon leur composition.

8 - Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients
1 - La machine ne se met pas en route
2 - La vis d'alimentation tourne dans le sens contraire de celui indiqué par la flèche (sur mod. triphasé)
3 - Le produit n'est pas haché correctement

Causes
1 - L'interrupteur différentiel est sur la position "0".
1 - L'interrupteur de la fiche est sur la position "0"
1 - Le bouton de mise en route ne fonctionne pas
1 - Le moteur électrique est défaillant

2 - S'adresser au Service Après-vente

3 - La plaque et le couteau ne sont pas serrés correctement
3 - Présence de rayures sur la plaque ou le couteau n'adhère pas parfaitement (sur le plan de la plaque)
3 - La bouche n'est pas insérée correctement dans son logement

Remèdes
1 - Placer l'interrupteur sur la position "I"
1 - Placer l'interrupteur sur la position "I"
1 - Appeler le Service Après-vente
1 - Appeler le Service Après-vente

3 - Serrer correctement la plaque et le couteau
3 - Remplacer le couple plaque et couteau défectueux
3 - Insérer correctement la bouche dans le logement correspondant

indiqué sur la flèche (contraire aux aiguilles d'une montre).

3 Si la viande à la sortie est hachée de façon régulière, le réglage de l'embout est suffisant, dans le cas contraire serrer encore l'embout jusqu'à obtenir le hachage parfait de la viande.

4 Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt.

5 Pour desserrer l'embout, il ne faut pas utiliser d'outil. Dévisser d'un tour le levier qui bloque la bouche pour que l'embout soit libre et on puisse l'extraire facilement. (modèles 12-22)

6 Pour les modèles 32, tirer la manette vers l'extérieur, de sorte que la bouche se débloque et on puisse dévisser l'embout.

7 Après un nettoyage soigné, installer d'abord la bouche et la bloquer au moyen du levier, pour les mod. 12 - 22; la pousser jusqu'à l'enclenchement pour les mod. 32; ces opérations sont nécessaires pour garantir que la bouche se loge dans la position correcte.

8 Maintenant on peut installer la vis d'alimentation, le couteau, la plaque et l'embout.

7 - Maintenance

ATTENTION!
Toute intervention de maintenance et de nettoyage de la machine doit être effectuée quand la machine est éteinte, débranchée du réseau d'alimentation électrique.
La zone où on effectue les opérations de maintenance doit toujours être propre et sèche.
Ne pas laisser que du personnel non autorisé intervienne sur la machine.
Toute substitution éventuelle d'éléments, y compris la substitution de l'ustensile doit être effectuée dans un atelier autorisé ou directement par le constructeur.

7.1 - Lubrification
La machine ne doit pas être lubrifiée.

7.2 - Nettoyage de la machine

ATTENTION!
Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer.
Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.
Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, spécifiques pour le nettoyage des éléments à usage alimentaire.

7. Maintenance **26**
7.1 Lubrification
7.2 Nettoyage de la machine
7.2 Mise hors-service

8. Inconvénients et remèdes **27**
8.1 Inconvénients, causes et remèdes.

1 - Livraison et garantie

1.1 - Introduction

ATTENTION!
Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.
Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu de ces encadrements.

ATTENTION!
Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection.
Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais uniquement si celle-ci est munie de toutes les protections correctement installées et fonctionnant parfaitement.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis.
Toute violation sera poursuivie par la loi.

1.2 - Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine à travers des textes et des illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même.
Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel.
Pour toute future consultation, conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès.
Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant.
En cas de vente de la machine, signaler au constructeur les données et l'adresse du nouveau propriétaire.
Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné.
A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté dans les cas exceptionnels.

6.2 - Installation de la bouche de sortie ou du presseur spécifique (pilon).

La machine peut être équipée de trois différents groupes de hachage de la viande:
A - Enterprise ou normal
B - Moitié UNGER
C - UNGER total

- Le système -C-, (UNGER total), se compose de: une vis d'alimentation "1" de transport de la viande, une plaque "2" brise-tout, un premier couteau "3" et la plaque perforée correspondante "4", un deuxième couteau "5" avec la plaque perforée finale "6".
- Le système -B-, (Moitié UNGER), remplace l'entretoise "7" au couteau "5" et la plaque "6".
- Le système -A-, (Normal), est la méthode la plus simple vu qu'elle comprend uniquement la vis d'alimentation, un couteau et une plaque de sortie.

Il est impossible d'installer les plaques du groupe -C- ou -B– sur les modèles avec groupe de hachage -A-, mais il faut remplacer tout le groupe.

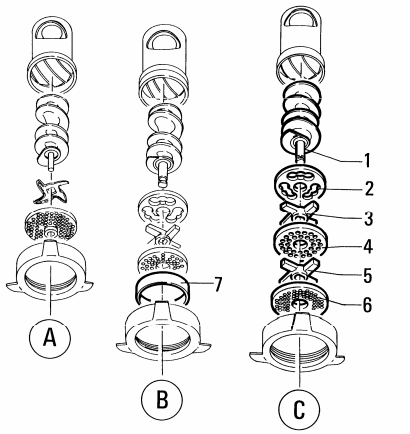


Fig. 7.2.1

6.3 - Usage du hache-viande

1 Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette d'identification.
L'indicateur de tension devra être allumé pour indiquer le branchement au réseau électrique.
2 Serrer légèrement l'embout du hache-viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de mise en route en faisant attention que le sens de rotation de la vis d'alimentation soit le même que celui

5.3 - Contrôle de l'efficacité du bouton d'arrêt (fig. 6.3.1)
Quand la machine est branchée au réseau et l'ustensile est en mouvement, appuyer sur le bouton d'arrêt. La machine doit s'arrêter.

5.4 - Mise en route de la machine (fig. 6.3.1)
Pour mettre en route la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en route (celui avec la flèche vers le haut, "1" Fig. 6.3.1 page 31), après avoir branché correctement la fiche dans la prise de courant électrique et la machine se met en route.

5.5 - Arrêt de la machine (fig. 6.3.1)

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton d'arrêt, "2" Fig. 6.3.1 et la machine s'arrête.

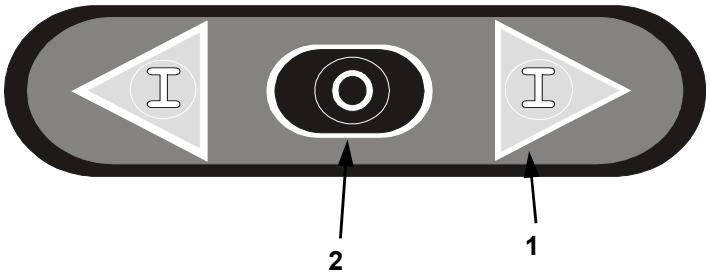


Fig. 6.3.1

6 - Usage

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!
Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine.
Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien.

Le produit à hacher doit avoir des dimensions qui permettent l'entrée complète à l'intérieur de la bouche de chargement, il doit être pressé grâce au presseur spécifique (pilon) **NE JAMAIS LE FAIRE AVEC LES MAINS.**

En cas de doute, consulter le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice.
Le constructeur essaie continuellement de perfectionner son produit.
Pour cette raison la Maison constructrice se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel.
La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie valables au moment de l'achat.
Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie
En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. Pour toute irrégularité relevée, s'adresser à la Maison constructrice.
Toute tentative de démontage, de modification ou en général d'altération de n'importe quel élément par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera la décadence de la **Déclaration de Conformité** rédigée aux termes de la Directive CEE 89/392, invalidera la garantie et soulagera la Maison Constructrice des dommages dérivant de cette manipulation.

Le fabricant en outre décline toute éventuelle responsabilité dans les cas suivants:
- Installation non correcte;
- Usage impropre de la machine par du personnel non instruit correctement;
- Usage contraire aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation;
- Entretien incorrect ou insuffisant;
- utilisation de pièces de rechanges non originales ou non spécifiques pour ce modèle;
- Non respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine
Le hache-viande que vous possédez est une machine simple, compacte, au rendement et à la puissance élevés.
- Vu qu'il devra être utilisé pour hacher des produits alimentaires, les parties qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été soigneusement choisies pour garantir le maximum d'hygiène. La structure est réalisée en acier inox .
- La trémie est également en acier inox pour garantir le maximum d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Les ustensiles sont fabriqués en acier inoxydable pour garantir une plus longue durée et un maximum d'hygiène.
- Machine solide à la ligne moderne, réalisée en alliage d'aluminium et

avec carcasse en acier inox 18/8 .
- Bouches en fusion d'acier inox avec possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Possibilité d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation grâce à un sélecteur.
- Blocage rigide de la bouche pour améliorer le hachage de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés triphasés ainsi que monophasés avec les avantages suivants:
  - rendement constant et durée du moteur;
  - augmentation du temps de travail effectif vu la diminution des interruptions;
  - indice de réchauffement faible pour maintenir toujours la viande fraîche et inaltérée.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été réalisés conformément à la **Directive CEE 89/392** et les modifications suivantes.
En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être attribuée au constructeur si la machine a été modifiée, manipulée, ou si les protections de sécurité ont été enlevées ou si elle a été utilisée pour des usages non autorisés par le constructeur.

1.5 - Usage autorisé

La machine a été projetée et réalisée pour hacher la viande et les produits similaires.
Elle doit être utilisée dans des locaux à usage professionnel et le personnel chargé de son utilisation doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement en la plaçant au-dessus d'une solide table de travail dans une position stable.
Les dimensions de la viande à hacher doivent permettre aux morceaux d'entrer complètement dans la bouche de chargement; et ils ne doivent pas sortir de la trémie.

1.6 - Usages non autorisés

La machine doit être utilisée uniquement pour les usages prévus par le constructeur; et plus précisément:
- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des produits alimentaires autres que la viande et semblables.
- **ne pas** utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été installées correctement pour éviter tout risque de graves lésions aux personnes.
- **ne pas** accéder aux parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du réseau d'alimentation électrique: **on risque l'électrocution**.

5 - Mise en route et arrêt

5.1 - Contrôle du branchement électrique correct

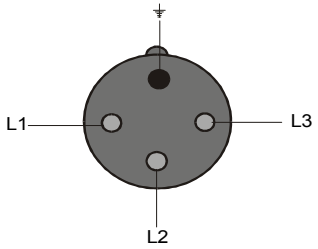
Brancher la fiche dans la prise de courant électrique;
L'indicateur lumineux de réseau ("6" Fig. 3.1.1 page 22) doit être allumé;
Appuyer sur le bouton de mise en route ("1" Fig. 3.1.1 page 22), en vérifiant le sens de rotation des ustensiles (pour la version 380 triphasée).

Le sens de rotation de la vis d'alimentation doit correspondre au sens indiqué par la flèche ("C" fig. 1.7.2 page12), sens contraire des aiguilles d'une montre.
Si le sens de rotation n'est pas correct, débrancher la machine de l'alimentation électrique et s'adresser au revendeur le plus proche.

Remarque:
Pour les machines branchées à une ligne monophasée et réalisées pour ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est défini directement par le constructeur.

5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des dispositifs de protections et de sécurité

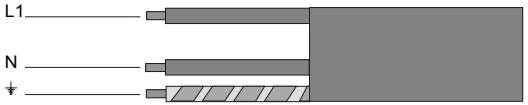
1 - Bouche de sortie du produit.
Vérifier que les trous de la bouche de sortie du produit aient un diamètre inférieur à 8 mm.
Dans le cas contraire, il faut installer une protection adéquate sur la bouche.
2 - Protection mains (uniquement TC 32 CE).
Pour le modèle 32 CE la trémie doit avoir la protection mains
3 - Trémie en acier inox.
La trémie en acier inox est solidement soudée à la structure.
4 - Carter de protection des parties électriques.
Vérifier la présence, l'intégrité et la fixation correcte de la protection aux éléments internes de la machine.



Brancher le cordon au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.

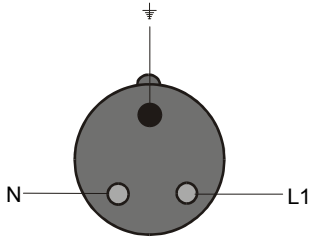
4.4.2 - Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz

Pour cette installation la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 3 x 1,5 mm.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

Celui-ci est branché à une fiche monophasée tripolaire.



Brancher le cordon au réseau d'alimentation monophasée de 220 Volt-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.
Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consulter le constructeur.
Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.

- Ne pas travailler de produits de dimensions supérieures à celles que la trémie de chargement peut contenir complètement.
- Ne pas porter de vêtements non conformes aux normes sur la prévention contre les accidents sur le travail. Consulter votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.
- **Ne pas** mettre en route la machine si certains éléments sont défaillants.
- *Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêter la machine et informer le responsable de l'entretien*.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.
  L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance).
  Cette opération est dangereuse.
  Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté.
  Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.

1.7 - Données d'identification

Une description exacte du "**Modèle**" du "**Numéro de matricule**" et de l' "**Année de construction**" de la machine facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente. Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente. Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la fig. 1.7.1.
Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans le cadre ci-dessous:

Hache-viande modèle……..
N° de matricule…….
Année de construction……...
Type……...

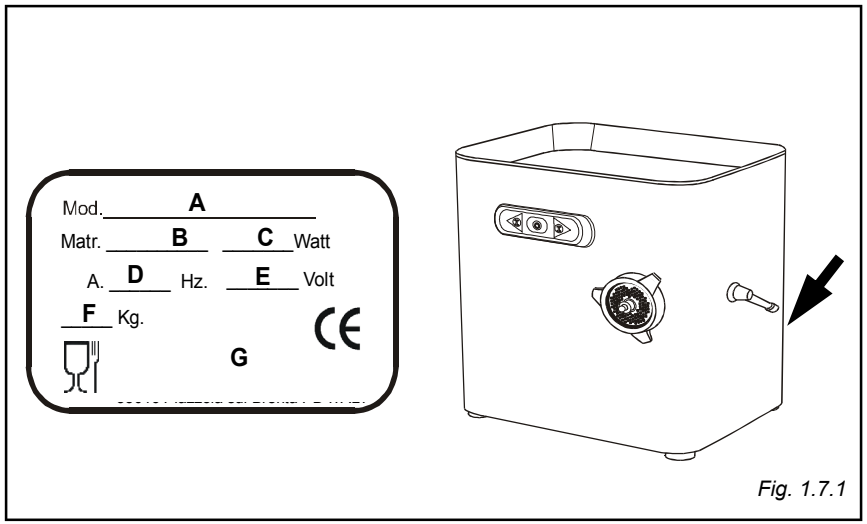


Fig. 1.7.1

ATTENTION!
Il est absolument interdit de modifier les données indiquées sur la plaquette.

A = modèle du hache-viande

B = numéro de matricule

C = puissance moteur électrique exprimée en Watt

D = Ampère

E = fréquence moteur exprimée en Volt

F = poids de la machine en Kg

G = producteur

particulières, éliminez les emballages selon les normes en vigueur.

4.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION!
Manipuler la machine avec précaution, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager gravement.

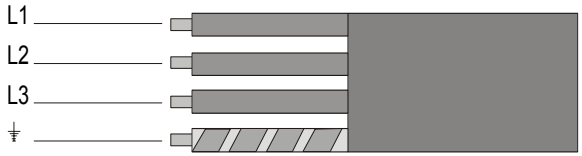
Pour éviter les éventuel déchirures musculaires, en soulevant la machine, s'appuyer fortement sur les jambes.

4.4 - Branchement à l'installation électrique

ATTENTION!
Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde aux données indiquées sur la plaquette d'identification de la machine.
Toute intervention doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable.
Effectuer le branchement à un secteur muni de prise de terre efficace.

4.4.1 - Machine triphasée de 380 Volt-50Hz et machine triphasée de de 220 Volt-50 Hz

Pour ces installations, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation de section 4 x 1,5 mm.



Celui-ci est branché à une fiche triphasée cinq pôles.

4 - Essai, transport, livraison et installation

4.1 - Essais

La machine que vous possédez a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage correct.
Pendant ces essais, on effectue des tests de travail sur du matériel identique à celui qu'emploiera l'utilisateur.

4.2 - Livraison et manutention de la machine

Tous le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur.
Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est emballée avec du nylon et un carton.

Dès la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage.
Si l'emballage est endommagé, signer le bordereau de livraison du transporteur avec la mention:
"j'accepte sous réserve..." en précisant le motif.
Ouvrir l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faîtes la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

4.3 - Installation

ATTENTION!
La zone d'installation de la machine doit être plane et solide et le plan d'appui doit pouvoir supporter la machine en toute sécurité.
En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour de celle-ci.
Ceci permet à l'opérateur de travailler plus aisément et garantit l'accès pour les interventions d'entretien.
Prévoir un éclairage adéquat autour de la machine pour garantir une bonne visibilité à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine.

- Enlever le cellophane qui enveloppe la machine et tous les autres emballages qui se trouvent à l'intérieur.

4.3.1 - Elimination des emballages

Les parties de l'emballage comme le carton, nylon, bois sont des produits assimilables aux déchets urbains; Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériel polluant qui produit des fumées toxiques si on le brûle. Ne pas brûler ou abandonner dans l'environnement le nylon mais l'éliminer conformément aux normes en vigueur.
Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes

1.7.1 - Plaquettes d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation. On risque l'électrocution.
Respecter les indications des plaquettes signalétiques. Le non-respect de ces indications peut causer des lésions personnelles.
S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

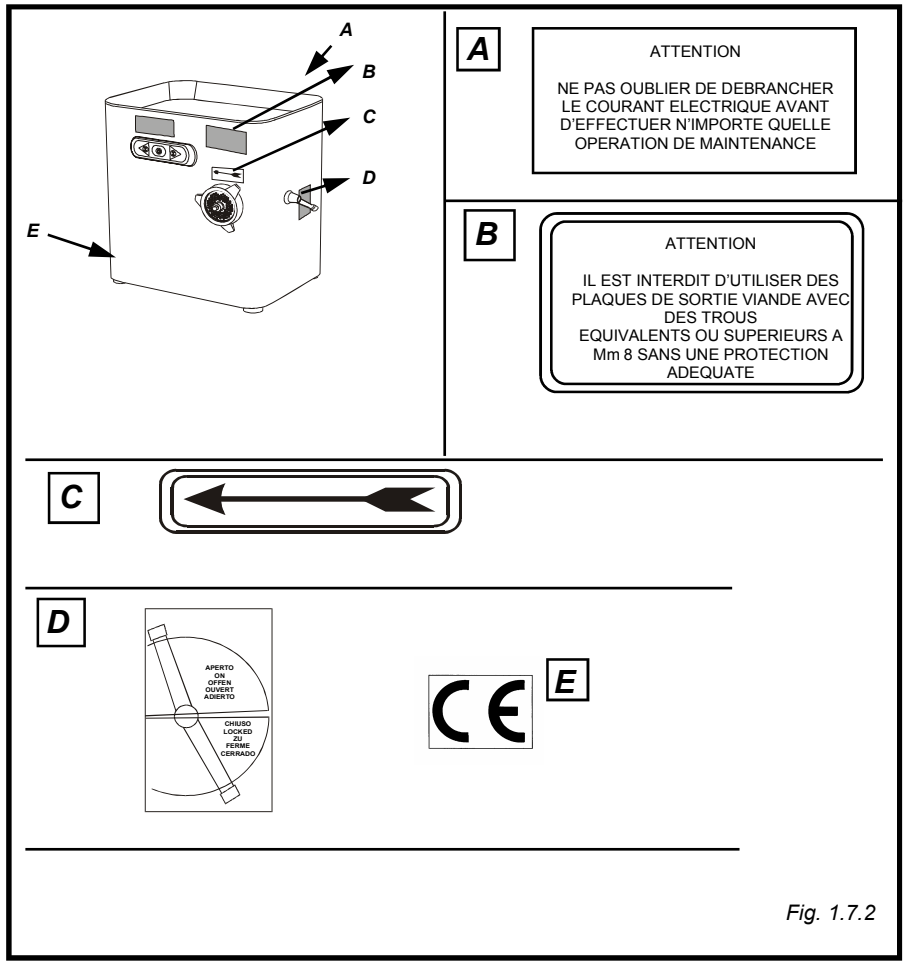


Fig. 1.7.2

1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!
Avant d'utiliser la machine, vérifier que les dispositifs de sécurité sont installés et en bon état.
Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité de ces dispositifs. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertir le responsable de la maintenance.

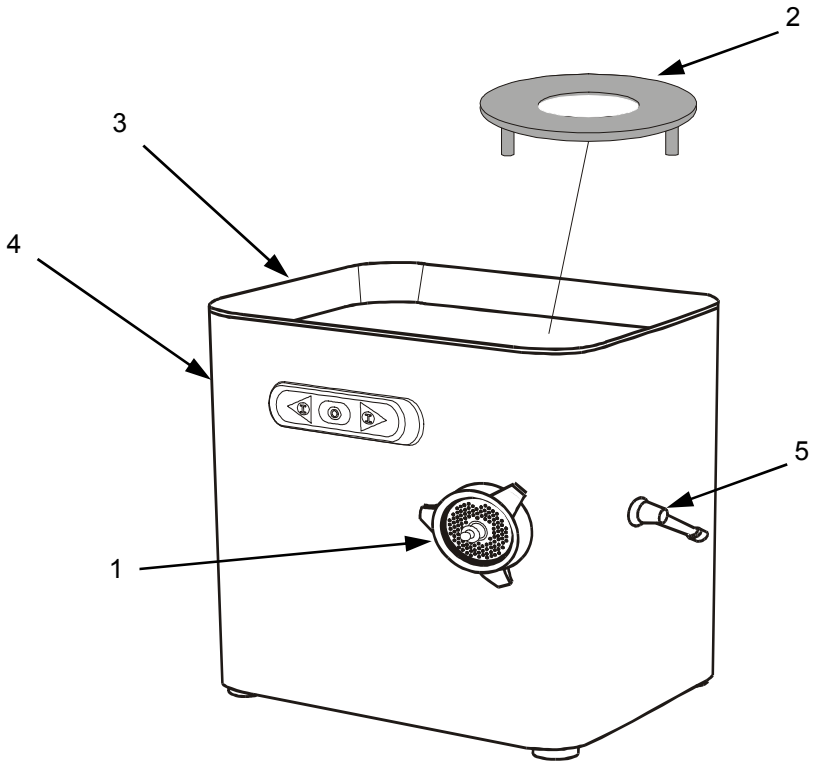


Fig. 1.8.1

3 - Commandes et indicateurs

3.1 - Liste des commandes et des indicateurs

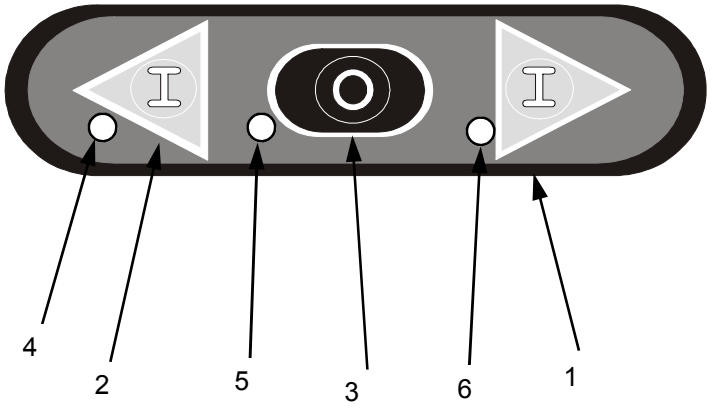


Fig. 3.1.1

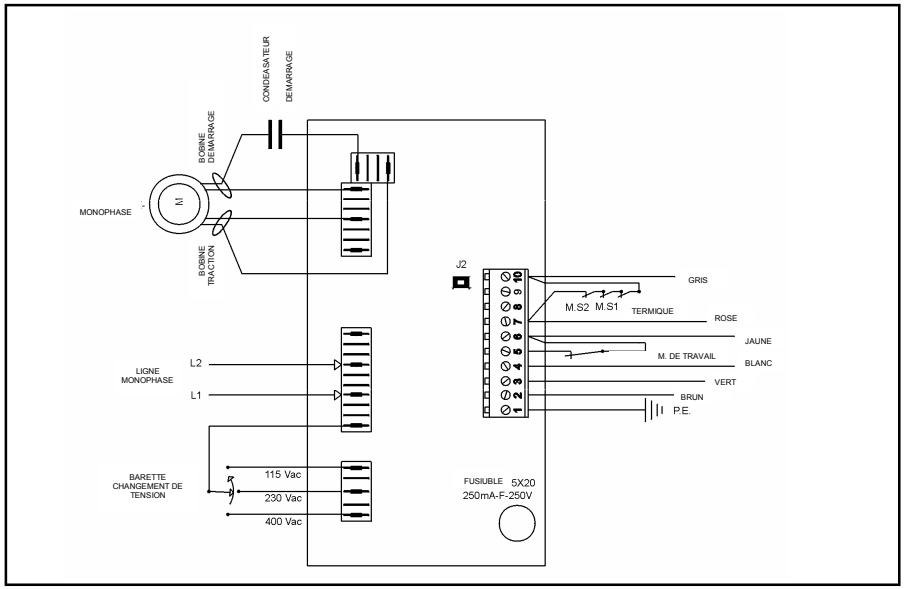
1 - Bouton de mise en route
- Appuyer sur ce bouton pour mettre en route la machine.

3 - Bouton d'arrêt
- Appuyer sur ce bouton pour arrêter la machine.

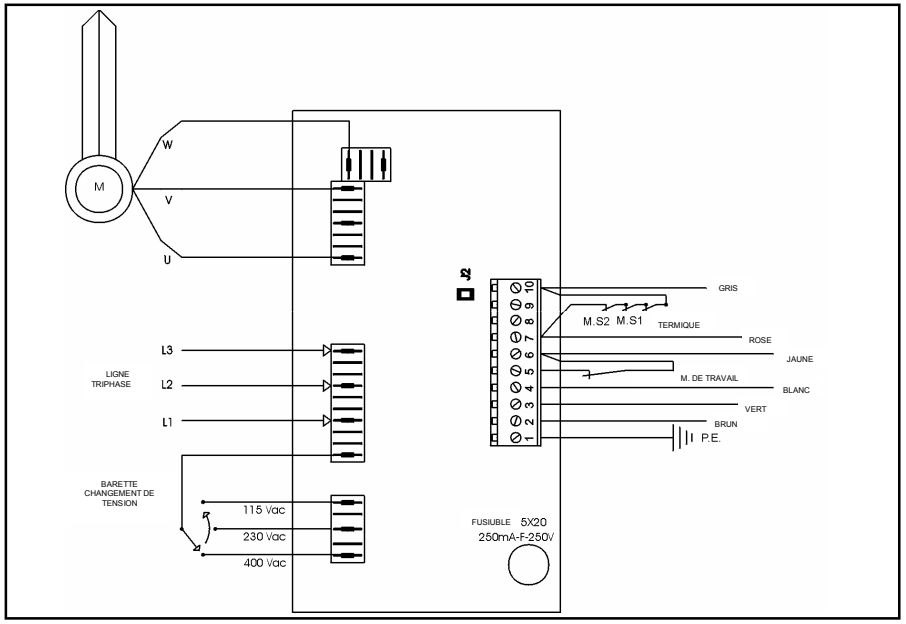
4 - Bouton d'inversion de marche
- Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation

2.5 - Schémas électriques

2.5.1 - Schéma électrique monophasé à 220V



2.5.2 - Schéma électrique triphasé à 380V



1. Bouche de sortie produit, les trous de la plaque sont inéférieur à 8 mm. De cette façon, on évite l'introduction des doigts à l'intérieur de la machine.
   Sur demande du client, on peut installer une plaque de sortie avec des trous de diamètre supérieur à 8 mm.
   Dans ce cas, ce sera l'utilisateur qui devra prévoir l'installation d'une protection adéquate sur la bouche de chargement.
2. Protection mains.
   La trémie, pour le modèle TCR 32, a la protection "2" Fig.1.8.1 page 13 solidement soudée, conformément à la circulaire du Ministère du Travail et de la Sécurité sociale n° 66 du 05.09.79.
   Les modèles plus petits n'ont pas besoin de cette protection vu les dimensions réduites de la bouche.
3. Trémie en acier inox solidement bloquée à la bouche de chargement (TCR 32).
4. Carter de protection des parties électriques.
   La partie inférieure de la machine est fermée par un carter, empêchant ainsi l'accès involontaire aux parties électriques qui se trouvent à l'intérieur.

5 - Levier de blocage de la bouche de sortie de la viande hachée

- Lever le levier pour permettre le démontage de la bouche et des détails correspondants (voir étiquette autocollante).
- Baisser le levier pour bloquer la bouche de sortie dans la position de travail en faisant attention qu'elle soit placée correctement dans le logement prévu (voir étiquette autocollante).

ATTENTION!
Il est absolument interdit de modifier les dispositifs de sécurité.

1.8.1 - Levier de blocage bouche de sortie de la viande (TC 12 - 22)

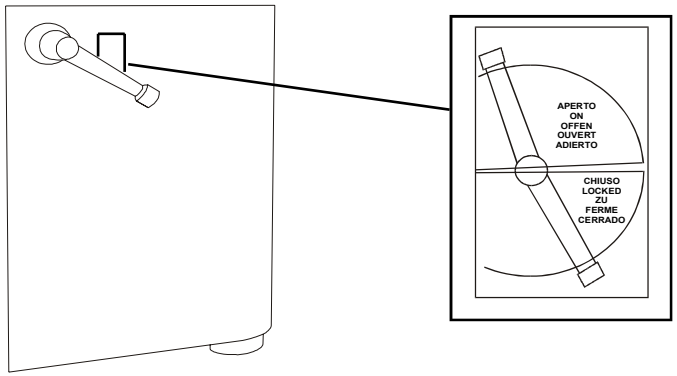


Fig. 1.8.2

Sur les modèles 12 - 22, les bouches sont fixées par un système latéral qui permet de dévisser facilement l'embout, même après avoir utilisé pendant longtemps la machine.
En effet l'embout tend à se serrer quand le hache-viande a fonctionné intensément. Dans ces modèles, après avoir dévissé d'un demi tour le levier de blocage de la bouche, on peut dévisser facilement l'embout à la main, sans aucun effort.

Usage correct:
Pour obtenir un fonctionnement correct et un hachage précis, pour tous les hache-viande, la bouche doit être bloquée de façon rigide.
Pour éviter tout montage imprécis, il est toujours très important de suivre la procédure de montage suivante:

1. Insérer la bouche et la bloquer au moyen du levier de fixation
2. Vérifier que le levier soit positionné correctement comme indiqué sur l'étiquette ci-jointe (entre 3 et 6 heures)
3. Introduire la vis d'alimentation
4. Introduire le couteau et la plaque
5. Vérifier que le couteau soit installé avec la lame vers la plaque
6. Visser l'embout et serrer légèrement.

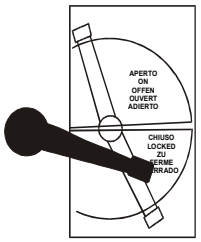


Fig. 1.8.3

	Dimensions AxBxC	Poids net
	mm	kg
TCR 12	435 x 395 x H410	27
TCR 22	435 x 395 x H410	28
TCR 32	540 x 430 x H470	42

2.4 - Niveau sonore
Les relèvements du niveau sonore sur le bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent du bruit est inférieur à 70 dBA.
Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie de l'épreuve sur les relèvements du niveau sonore.

2.2 - Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Production horaire	Plaques en dotation
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TCR 12	736/1	230-400V/50Hz	150	4,5
TCR 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TCR 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 - Dimensions et poids de la machine

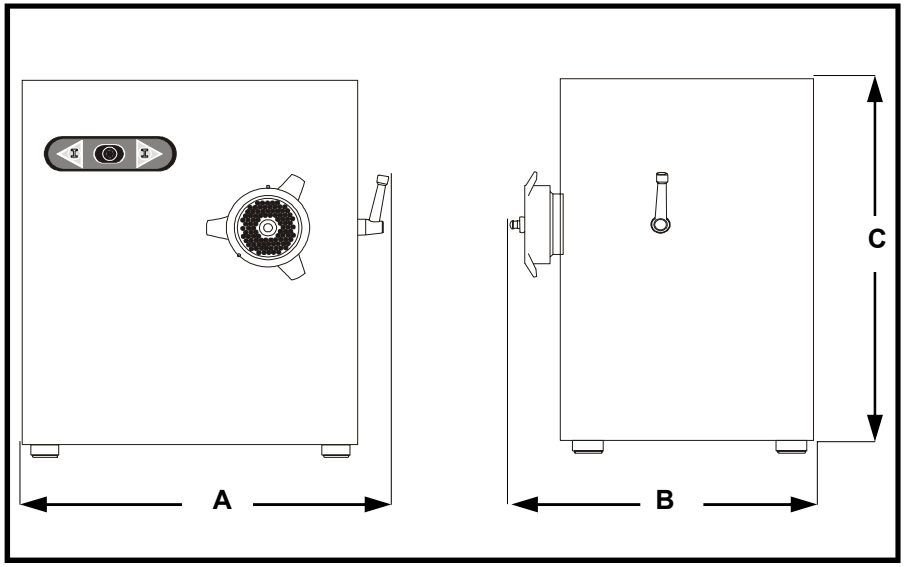


Fig. 2.3.1

Remarque
Toutes les dimensions sont exprimées en millimètres.

1.8.2 - Système de déblocage rapide (avec manette) TC 32

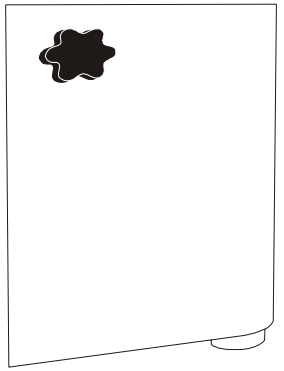


Fig. 1.8.4

Sur les modèles 32 les bouches sont fixées à travers un système de déblocage rapide. Cette méthode permet de bloquer et débloquer rapidement la bouche.
Le blocage est simple, il suffit de placer correctement la bouche et de la pousser légèrement jusqu'à l'enclenchement; ceci après avoir vérifié qu'il n'y ait pas de résidus de hachage précédent à l'intérieur de la machine. La saleté résiduelle, en effet, empêcherait l'accrochage de la bouche au levier et le joint blanc sur manette, resterait soulevé au lieu d'adhérer à la structure de la machine. (Fig. 1.8.5)
Pour débloquer la bouche, il suffit de tirer le levier vers l'extérieur, de cette façon la bouche pourra être enlvée facilement.

Usage correct:
Pour obtenir un fonctionnement correct et un hachage précis, pour tous les hache-viande, il faut que la bouche soit solidement bloquée.
Pour éviter tout montage imprécis, il est toujours très important de suivre la procédure de montage suivante:

1. Insérer la bouche jusqu'à l'enclenchement
2. Vérifier que le joint blanc adhère à la structure de la machine (Fig. 1.8.5).
3. Introduire la vis d'alimentation
4. Introduire le couteau et la plaque
5. Vérifier que le couteau soit installé avec la lame vers la plaque
6. Visser l'embout et le serrer légèrement.

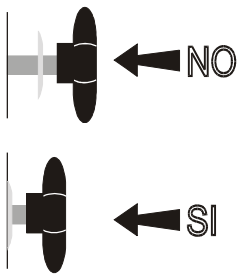


Fig. 1.8.5

1.9 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la fig. 1.9.1.

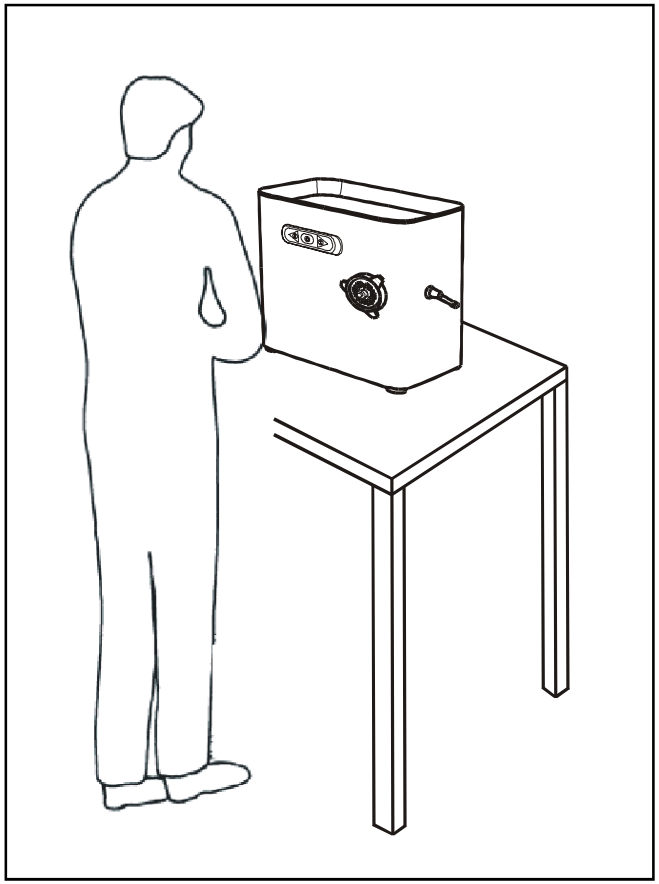


Fig. 1.9.1

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel, ci-dessous se trouve une liste des parties principales qui forment la machine et qui sont illustrées dans la fig. 2.1.1.

1. Pilon - ustensile utilisé pour introduire la viande dans le groupe de hachage
2. Levier de blocage de la bouche
3. Commandes de la machine
4. Pieds
5. Bouche de sortie de la viande hachée
6. Trémie de chargement
7. Bouche de chargement

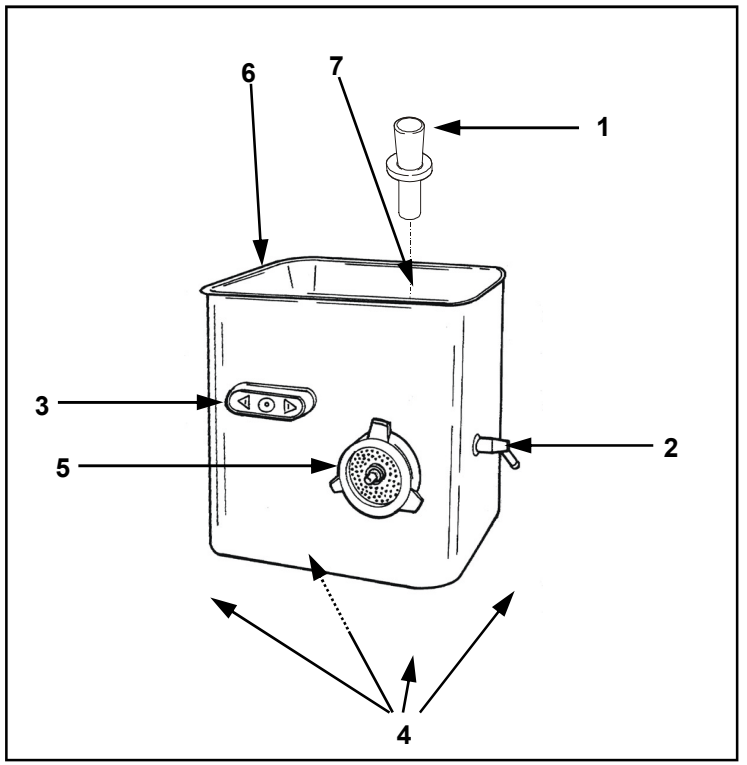


Fig. 2.1.1